

# MENÙ À LA CARTE



## — Antipasti —

---

### **Il Gambero in Fiore** 15

Fiore di zucca in tempura, stracciatella di burrata e gambero rosso di Mazara del Vallo

### **La nostra Parmigiana** 12

Rivisitazione della parmigiana composta con melanzana mantecata, namelaka di Grana Padano servita con acqua di pomodoro agrodolce

### **Fassona, Ciliegie e Caffè** 14

Battuta di Fassona Piemontese accompagnata da un sablé al caffè, servita con ciliegie al vino rosso e salsa tartara alle mandorle

### **Ricciola e Avocado** 14

Fresco piatto estivo composto da una tartare di ricciola del Mediterraneo accompagnata da chips croccanti al nero, concassè di pomodoro, avocado e coriandolo

# MENÙ À LA CARTE



## Primi Piatti

---

### Ortiche e Violette

13

Gnocchetti alle ortiche accompagnati da un pesto di aglio orsino, mandorle croccanti e violette

### “Seppe in Laguna”

16

Risotto (cottura 20 min.) al nero di seppia del Mar Adriatico, croccante al pomodoro e origano, accompagnato dal lardo di seppia di nostra produzione

### Raviolo Cacio, Pepe e Cozze

16

Raviolo di pasta viola, ripieno con melanzane mantecate, salsa cacio e pepe, cozze sgusciate di Pellestrina (VE) e basilico fresco

### Spaghettone alle Vongole

15

Spaghettone di Gragnano (20 min. cottura) con vongole veraci nostrane sgusciate, aria di mare al prezzemolo e Umibudo

### Bigoi con l'Arna

11

Bigoli di pasta fresca tradizionale servito con ragù di anatra arrosto e suoi fegatini

# MENÙ À LA CARTE



## Secondi Piatti

### Il Coniglio in Porchetta

18

Rollè di coniglio ai profumi di Ischia, jus con capperi e pomodorini accompagnato da polenta frita, ratatouille di verdure e salvia croccante

### La “Ricciola”

22

Tagliata di ricciola appena scottata con panzanella gourmet (gelato di cetriolo, pomodori confit, cipolla viola caramellata e terra di olive) servita in un cestino di pane Carasau

### Filetto alla Rossini

29

Filetto di manzo scottato con terrina di foie gras di nostra produzione e tartufo, accompagnato da millefoglie di patate e finferli freschi

### La Trota della Valdastico

20

Filetto di trota salmonata della Valdastico in due cotture, servito su un rosti di patate di Rotzo, crema al limone, salsa tartara alle mandorle e spinacino fresco.

### Costata di Ejendù Bretone

8/hg

Selezione bovina di origine Bretone, da noi frollata per almeno 45 giorni, servita con patate al burro  
Descrizione: Estremamente tenera, caratterizzata da un gusto raffinato con note dolci (min. 1 kg)

*Coperto Euro 3,00*

*\*alimenti che all'origine sono congelati*

*Richiedere tabella allergeni al personale di sala*

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica*

*preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3*